



Mama
Brown

Sommersalat og hjemmelavet flute/smør



4 personer



120 minutter



Juli 2024

Ingredienser:

Sommersalat:

- 300 gr mini salatblade/mix
- 300 gr jordbær
- 100 gr ristede, saltede græskarkerner

Vinaigrette:

- 3 spsk olivenolie
- 1 spsk balsamicoeddike
- 1 spsk honning
- 1 tsk dijonsennep
- salt/peber

Flute - 2 stk:

- 50 gr gær
- 4 dl lunkent vand
- 500 gr hvedemel
- 1 spsk honning
- 2 spsk olivenolie
- 1 tsk salt
- Hvid sesam
- 1 æg til pensling

Smør:

- ½ liter piskefløde
- 1 tsk salt

Sommersalat og vinaigrette: Vask salat og jordbær, skær jordbær i halve og kom det hele i en salatskål. Bland alle ingredienser til vinaigrette, i en lille skål, og sæt det hele på køl. Top først salaten af med vinaigrette, og græskarkerner, når du serverer.

Flute: Start med at opløse gær, og honning, i lunkent vand og tilsæt mel lidt efter lidt. Jeg bruger røremaskine. Tilsæt salt, når melet er vendt i, og ælt dejen i 10-15 minutter. Lad den hæve i 1 time, et lunt sted. Når dejen er færdighævet, slår du dejen ned og former 2 stk aflange, rustikke flutes. Pensl med æg og drys med hvid sesam. Bag dem i 30 minutter ved 190 grader varmluft.

Smør: Jeg bruger røremaskine, men en elpisker kan også bruges. Røremaskinen pisker fløde og salt, til smørret samler sig i bunden af skålen, ca. 8 minutter. Hæld væden fra smørret og skyl det i koldt vand et par gange. Kom smørret i en si og lad det dryppe af i 15 minutter. Fordel det i en smørskål, eller form det i et stykke husholdningsfilm, og sæt på køl.

Servér og nyd det hele, lige som det er - eller servér smørstegt kylling, eller smørstegt fisk dertil.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE